2015 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Fruttato, speziato e fine

Descrizione del vino:
Il proprietario ed enologo di Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ex Errázuriz), è interamente dedicato al Syrah: \"Amo la fragranza del Syrah del Vecchio Mondo, le sue esplosive note pepate e il carattere floreale, ma anche la sua struttura densa, che si sviluppa solo in un clima caldo\".\"
Nota di degustazione:
Rosso cremisi con marcati accenti granati. Un bouquet complesso di bacche scure, in particolare ribes e more, con note di pepe nero appena macinato, chiodi di garofano e crème brûlée. Note tostate di pane integrale, cacao e spezie si fondono in un palato morbido e goloso di sapori di frutta e tannini vellutati; una piacevole nota di freschezza accompagna il finale lungo e persistente.
Abbinamenti:
Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CL
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Colchagua (discesa in corda doppia)
Produttore:	Polkura
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 92/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier
Numero di articolo:	0671715

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Descorchados 92/100
Varietà d'uva:	96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch